

Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité : Valorisation des produits de terroir Domaine : Droit, Économie, Gestion

RNCP13568 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	M1703, K1802, H2502, H1206, H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Pau et des Pays de l'Adour

<http://www.univ-pau.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Dans le domaine de la transformation de produits agricoles à forte typicité (PME et PMI, artisanat, exploitations agricoles de montagne, de piémont ou de zones difficiles) les diplômés apportent à leurs employeurs ou à leur propre entreprise une méthodologie de conduite de projet et les connaissances techniques, juridiques et économiques nécessaires à l'évolution des procédés de fabrication et de la mise en marché des produits.

Les diplômés sont dotés de la polyvalence nécessaire pour exercer des responsabilités multiples dans ce secteur des produits de terroir où les entreprises sont généralement de petite taille. Ces responsabilités s'exercent dans :

- la faisabilité économique (analyse du marché, calcul de la rentabilité du projet, conduite de la démarche administrative, organisation de la mise en œuvre technique).
- la maîtrise de la fabrication (intégration à des produits de forte typicité : des normes de sécurité et d'hygiène, des exigences du consommateur et des évolutions des biotechnologies)
- la conduite des fonctions externes (fonction achat, stratégie de vente)
- la direction de l'unité (optimiser l'organisation, assurer la communication interne et externe, tenir les comptes de gestion, définir les orientations futures).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Ce professionnel est capable de :

- de conduire (de l'idée à la réalisation) un projet de développement d'un produit du terroir
- de pérenniser le projet réalisé
- de le faire évoluer en fonction du contexte économique et des technologies de pointe utilisées dans le domaine agro alimentaire ou artisanal
- d'accompagner les porteurs de projet de valorisation d'un produit du terroir

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel va créer son entreprise, ou sera salarié d'une TPE ou PME agroalimentaire , d'une chambre consulaire , d'un centre de gestion , ou d'un organisme économique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les types d'emploi sont :

- Artisan de l'agroalimentaire
- Entrepreneur de tourisme
- Exploitant agricole mettant en oeuvre un projet de transformation et de plus grande valorisation de ses produits agricoles
- Chargé de mission de diverses structures accompagnant mes porteurs de projet précédents (chambres consulaires, coopératives, centre de gestion et associations de développement économique)
- Responsable de mise en œuvre et contrôle qualité
- Responsable approvisionnement-vente en grande distribution

Les diplômés peuvent accéder à des fonctions de :

- cadre dans des entreprises de tailles diverses,
- conseiller dans des organismes structurant du monde agricole et artisanal
- entrepreneur
- chef de fabrication
- chef de produit
- chef de marque
- chef de projet
- directeur d'unités de production

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 918 €

Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée) R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée) R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	44 193
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	6 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) R1X68 — Employés des services commerciaux R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Code de l'éducation Article L613-1 : enseignants-chercheurs, enseignants, chercheurs ou, dans des conditions et selon des modalités prévues par voie réglementaire, des personnalités qualifiées ayant contribué aux enseignements, ou choisies, en raison de leurs compétences, sur proposition des personnels chargés de l'enseignement

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

IDEM

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-pau.fr/live/formations>

Université de Pau et des Pays de l'Adour

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13568/>